

KEK COKLAT KACANG BERSAMA MANGGA

Bahan-bahan :

170	gm	Gula halus	
1	biji	Telur Ayam Seri Murni	
1	titik	Perisa vanilla Star Brand	
25	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key	
25	gm	Serbuk koko	
57	gm	Mentega	
23	gm	Coklat	- dicincang
10	gm	Walnut	- dicincang
10	gm	Kismis	
50	gm	Mangga	- di potong dadu



Cara-cara membuat :

1. Pukul gula halus , perasa vanilla dan telur sehingga kembang.
2. Masukkan tepung Blue Key dan serbuk koko ke dalam adonan tadi .
3. Kemudian masukkan mentega yang telah dicairkan terlebih dahulu dan diikuti dengan coklat , walnut kismis dan mangga .
4. Adunan yang telah siap itu dimasukkan pula ke dalam acuan yang telah digris mengikut kehendak .
5. Bakar pada suhu 180'c selama lebih kurang 30 minit .